

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pizza di Pasqua

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

PASTA DI PANE LIEVITATA 500 gr

FARINA 300 gr

ZUCCHERO 200 gr

BURRO 100 gr

TUORLO D'UOVO 5

ALBUME 5

SALE 1 pizzico

### PREPARAZIONE

- 1 Impastare insieme la pasta di pane, lo zucchero, il burro, la farina, i tuorli d'uovo e il sale. Lasciare riposare per mezza giornata.  
Aggiungere le chiare d'uovo montate a neve. Lasciare riposare ancora per 2 ore.  
Disporre in una teglia imburata e mettere nel forno caldo e cuocere per circa 1 ora.